Quando NÃO devo reutilizar leveduras

- Nunca reutilize leveduras utilizadas em cervejas de alta densidade (maior que 1.070)
- Nunca reutilize leveduras de fermentações atípicas (fase lag muito longa, fermentação demorada, baixa flocculação, alta densidade final, etc)
- Nunca reutilize leveduras de fermentações com off-flavors
- Não utilize leveduras armazenadas por longos períodos (mais de 2 semanas) – a não ser que você faça uma propagação